National

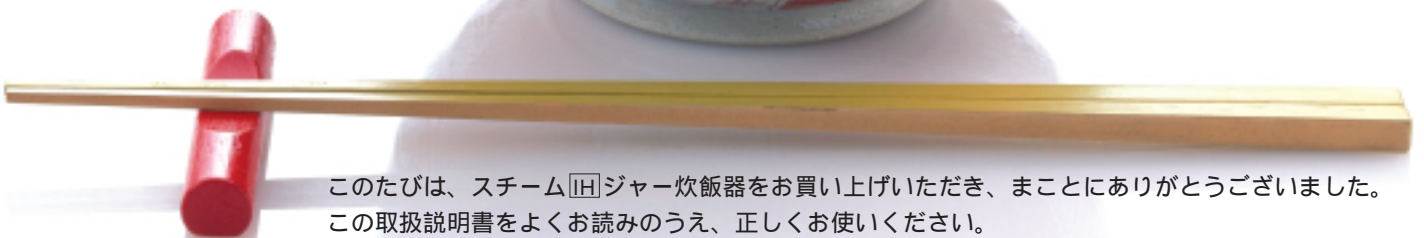
取扱説明書

スチーム IH ジャー炊飯器
家庭用

1.0Lタイプ
品番 SR-ST10
1.8Lタイプ
品番 SR-ST18

保存版

おいしいごはんを炊く

●一粒一粒うま味を引き出す
高温スチーム
●お手入れかんたん
クリアフレーム

●このたびは、スチーム IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」(4～5ページ)は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。
お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付

上手に使って上手に節電

ふっくらごはんのヒミツ！

■130 ℃の高温スチームで
うま味を引き出す！

■4段全面IHだから
ごはんを高温で包み込む！

■旨火(うまび)ダイヤモンド銅釜で
釜全体が強火加熱！

目　次

ページ

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

 警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を次の絵表示で区分し、説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。

 必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

火災、やけど、発火、感電などを防ぐために…

コンセントや電源コードは…

●定格15Ａ・交流100Ｖのコンセントを単独で使う。
●電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
●電源プラグのほこり等は、定期的にとる。（ほこり等がたまると湿気等で、絶縁不良の原因）
●延長コードは、定格15Ａ以上のものを単独使用する。

●電源コードや電源プラグを傷つけない。
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

吸排気口やすき間に異物を入れない

●特に、ピンや針金等の金属物。

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

●特にお子様には充分ご注意ください。

事故をさけるために…

●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

●本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。

●絶対に改造や分解、修理をしない。

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

注意

こんな場所で使わない！

●水のかかる所や火気の近く
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上
●壁や家具の近く（変色や変形の原因）

本体内部は高温です！

●使用中や使用直後は、高温部に触れない

●持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、事故の原因）

●専用の内釜以外は絶対に使用しない。（過熱によるやけどや故障の原因）

電源コードの取扱い

●電源コードを巻き取るときや、電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。（けがや発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

●植込み型ペースメーカー等をお使いの方は、医師とご相談ください。（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
●ご使用後のお手入れは本体内部が冷えてから！

使用上のお願い

炊飯器の設置について

炊飯器をスライド式テーブルに置くときは、必ず荷重強度を確認してください。

■炊飯器の重さは、お米や水の量を含めると最大約8kg(SR-ST10)と約11kg(SR-ST18)になり、テーブルの荷重強度を超えると炊飯器が落下する恐れがあります。
■ジャーポット等と一緒に置かないでください。
※右表に記載の、荷重強度が設置台にあることを確認してから、炊飯器を置いてください。

品番	荷重強度
SR-ST10	10kg以上のもの
SR-ST18	12kg以上のもの

故障や誤動作を防ぐために

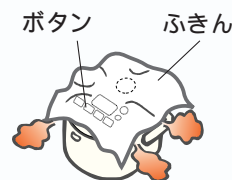
■使用中は、ふたの上にふきんや熱いものを置かない
蒸気がこもり、ふたが変形したり、ボタンが故障する原因となります。

※ふきん等をかけたまま炊飯すると炊飯終了後に「U19」(P.29)を表示します。

■磁石を炊飯器の上に置かない
誤動作の原因となります。

■内釜は炊飯器以外には使わない

■炊飯中はふたが熱くなるので触れない

■磁気に弱いものを近づけない
記憶が消えたり、雑音が入ることがあります。
●磁気カード
（キャッシュカード、定期券など）
●磁気テープ（カセットテープなど）
●無線機器（テレビ、ラジオなど）

■ごはんつぶなど、異物をつけたまま使わない
故障の原因となります。

内釜を傷めないために

フッ素樹脂（内　面）

■スプーンや食器類を入れない。
■すしめしのとき、内釜で酢を混ぜない。
■調味料を使った場合は、すぐに洗う。
■泡だて器などで洗米しない。
■金属製のおたまを使わない。
※フッ素樹脂被膜は、ご使用により摩耗しますので、大切にお使いください。

内外面共通

■たたいたりこすったりしない。
■スポンジで洗う。
（みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗わない）

銅（外　面）

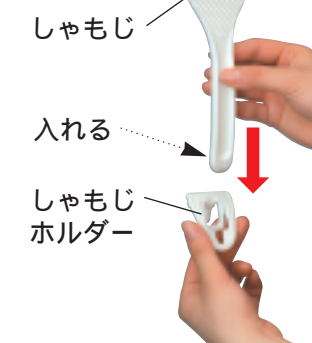
■緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響など問題はありません。
■さびで変色した場合は、酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。
■使用頻度によって浅い傷や釜底のメッキの摩耗などが発生しますが、性能に問題ありません。

お願い

●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれは炊飯や保温等をする上で問題なくご使用いただけます。
●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ（人体に害はありません）が気になるときや内釜の変形時は、新規購入できます。
●1.0Lタイプ品番：ARE50-872　●1.8Lタイプ品番：ARE50-871

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
パナセンスカスタマーセンター　Pana Sense
TEL 06－6907－9144
http://www.sense.panasonic.co.jp/

各部の名前／付属品

付属品

しゃもじホルダーの位置を上下に変えることで、写真のようにして卓上に置けます

お知らせ

●「炊飯」「取消/切」ボタン上の凸部（●　▬）は、目の不自由な方々に配慮したものです。

ふっくらごはんを炊くコツ　手順とポイント

12ページ

準備する

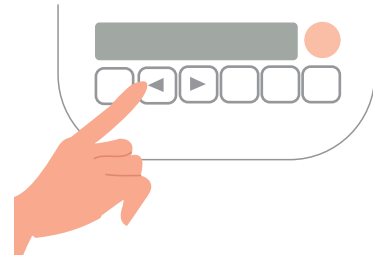
おいしさの3か条！

1 水とお米は正しくはかる
はかった量を基準に、炊飯器が炊きかたを調整しています。

2 一度目のとぎ水はすぐに流す
ぬかを含んだ最初のとぎ汁を乾いたお米が吸わないように…

3 浸け置き不要
〝ふっくら〞に必要なお米の吸水は炊飯器にまかせて、お米をといだら、すぐ炊飯器へ！

14ページ

炊飯器をセット

ご家庭に合わせておいしく炊き分け！

（P.10～11）

■お米に合わせて
「高温スチーム」

種類　銘柄

■お好みに合わせて
「水加減」

料理　好み

炊飯スタート！

浸し米おまかせ炊飯
水加減のあとふたを閉じて炊飯を開始するまでの浸水時間を炊飯器が計測し、炊飯時間と火加減を調節して炊飯します。

浸し米炊飯
事前に内釜や別容器でお米を浸水させたときにお使いください。炊飯時間を短縮できます。
（P.15）

炊きあがり

すぐにほぐして！
余分な水分を逃がす！

自動的に保温

17ページ

必要によりスチーム再加熱

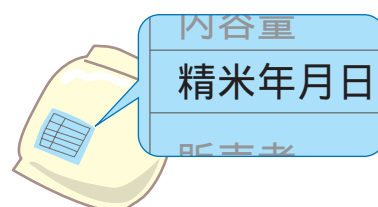
保温のごはんがあつあつ、ふっくら！

（P.17）

保温中のごはんを再加熱し、高温スチームで保温によるごはんのパサつきや保温臭を軽減します。（再加熱は1回がおすすめです）

お米の豆知識

新しいお米を選ぼう

お米は野菜と同じ、生鮮食品です。精米されて空気にふれたお米は、少しずつ酸化してしまいます。買うときは、精米の日付が新しいものを選びましょう。

おいしさの賞味期限

生鮮食品であるお米を、おいしく食べられる期間は変化します。下記を目安に、封を切ったらできるだけ早く食べきりましょう。

春	夏	秋	冬
約1か月以内	約2週間以内	約1か月以内	約2か月以内

「保存」ってどうしてる？

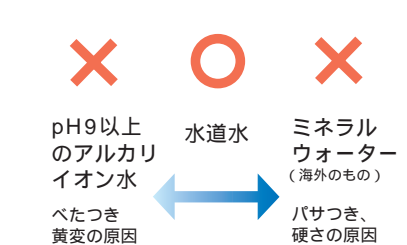
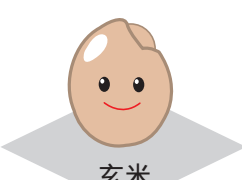
保存に適当な場所は、冷蔵庫の野菜室など。お米が酸化しないよう、密閉して小分けにすると、匂いも吸わず、しまいやすくなります。

・15℃以下
・暗い
・湿度が低い
・密閉されている

密閉容器に入れて冷蔵庫へ！

水道水以外でもOK？

洗米や炊飯用に海外のミネラルウォーターなどは適しません。ふつうの水道水や浄水器などを使ってください。

×	○	×
pH9以上のアルカリイオン水	水道水	ミネラルウォーター（海外のもの）
べたつき黄変の原因		パサつき、硬さの原因

「おいしいお米」って？

お米のおいしさは、銘柄、産地によっても様々。色々と食べ比べて、お好みに合ったお米を探してみてください。

ふっくらごはんを炊くコツ 種類・銘柄・料理・好みに合わせる

■「お米」の種類に合わせて炊き分け

玄米を精米し、胚芽や外皮などを取り除いたうるち米のこと。

白米に残った粘着性のぬかを、さらに落として、洗米の手間を省いたお米。

稲の一番外側の、もみ殻だけを取り除いたお米。胚芽部分に多くの栄養が含まれている。歯ごたえあり。

玄米を水につけて発芽させたお米。優れた栄養価を持ち、外皮が玄米よりやわらかく、食べやすい。

お米の**種類**

お米の**銘柄**

毎日の**料理**

わたしの**好み**

■銘柄や季節に合わせ、「高温スチーム」で炊き分け

銘　柄	炊きあがりの性質	おすすめの高温スチームの強さ
魚沼産コシヒカリ 宮城産ササニシキ 宮城産ひとめぼれ ミルキークィーン 低アミロース米	やわらかく炊けるお米	通常・新米：弱 夏場：中 （べたつきを防いで旨さを引き出す）
あきたこまち キヌヒカリ コシヒカリ ササニシキ はえぬき ひとめぼれ ヒノヒカリ ブレンド米	幅広い種類のお米	新米：弱 通常：中 夏場：強 （甘み・粘りを引き出す）
きらら397 つがるロマン ななつぼし ほしのゆめ むつほまれ ゆめあかり	かために炊けるお米	新米：中 通常・夏場：強 （パサつきを防いで旨さを引き出す）

●通常は色の濃い部分がおすすめですが、新米は弱めに、夏は強めになど、季節やお好みで変えてください。

■料理に合わせて「メニュー」を選ぶ

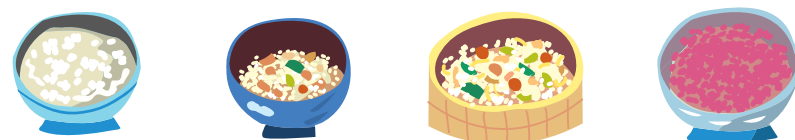
今夜は五目ごはん メニューは「炊きこみ」で！

工夫しだいでレパートリーも広がります

■好みに合わせ、「水加減」を調整

わが家はやわらかめが好きだから多めで！

少なめ　水の量を調整　多め

かために炊きあがる　　やわらかめに炊きあがる

ごはんを炊く 準備

お米をとぎ、水加減をする

水容器と内釜をセットする

1 お米をはかる

付属の計量カップできちんとはかり、内釜に移す。

●無洗米は、ヌカがとれて通常の米粒より小さい分、少なめにはかっておく。（詳しくは無洗米の包装袋に記載の内容に従ってください）

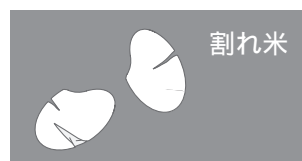
●付属の計量カップは、1カップ＝180ml＝1合です。

2 お米をとぐ

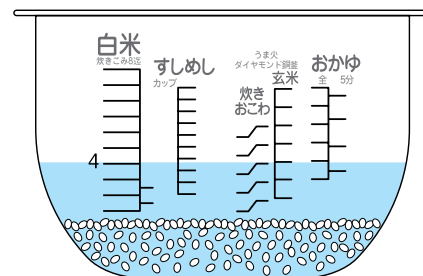
①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
（乾燥したお米がヌカ分を吸いやすいため）

②お米とお米を軽くすり合わせるように、とぐ→洗い流すを繰り返す。

③水が澄んでくるまで手早くすすぎ、終了。

●洗米のあとはざる上げ放置しないでください。
（お米が割れ、べたついたごはんの原因になります）

●お米の浸け置きも不要です。

3 水加減をする

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛りに合わせて水を入れる。
（左右の目盛り、両方を見ながら）

（白米4カップの場合）
図の内釜は1.8Lタイプです。

●お米は、平らにならしておく。

●水量は、お米のカップ数に合わせる。

●お好みのかたさにするときは、水加減で調整。（P.11）

4 電源プラグを差し、ふたを開ける

5 水容器をセット

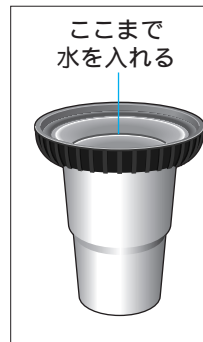
炊飯や保温時に「高温スチーム」を使うために、水容器に水位線まで水を入れてセットする。

ここまで水を入れる

●スチームを使わないメニューでも水容器をセットする。

●水は水道水を使い、炊くたびに入れ替える。

●40℃以上の水（湯）は入れない。

※水容器に水がなくても炊飯できますが、味の低下の原因になります。

6 内釜をセット

内釜の周囲の水分などをふき取り、内釜をセットしてふたを閉じる。

現在時刻が合っていないときは

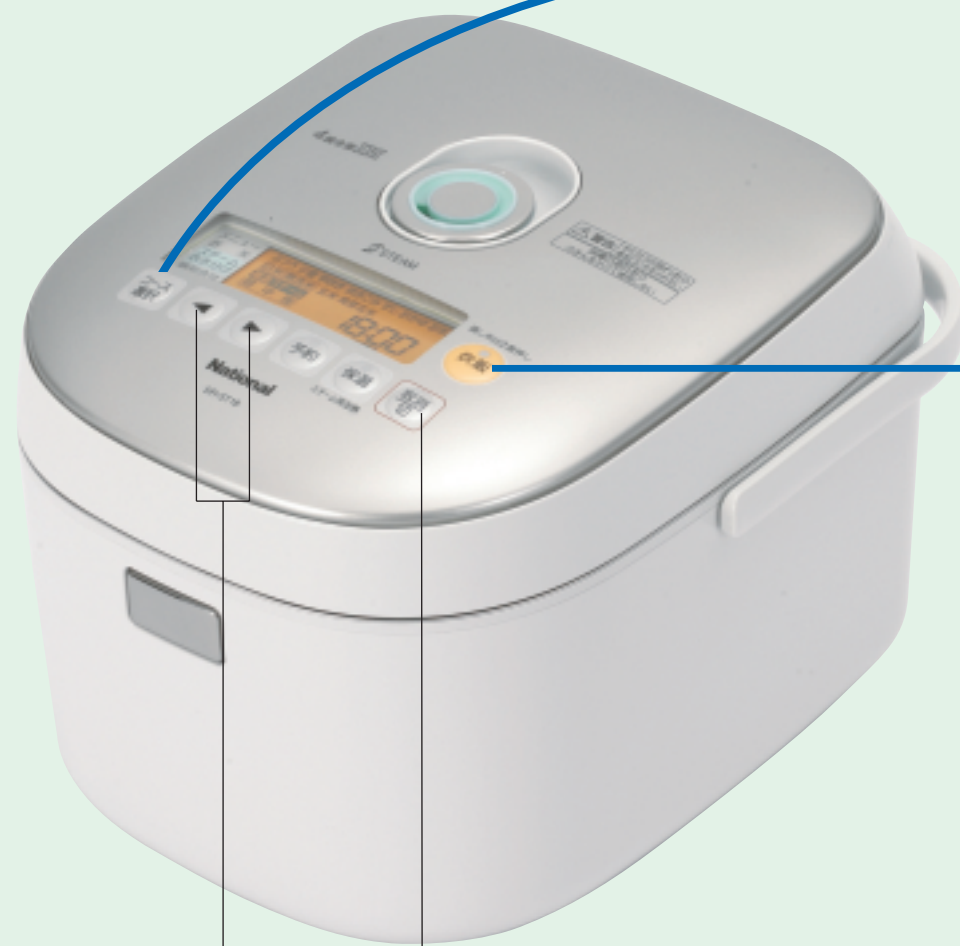
■現在時刻の合わせかた

1 コース選択 押して **「時刻合せ」を選ぶ**

2 ◀ ▶ 押して **時刻を合わせる**

・長押しすると早送りできます。

点滅が止まれば完了です

ごはんを炊く（炊　飯）

三角ボタン　取消／切ボタン

1 コース選択 押して「メニュー」を選び

メニュー ◀ ふつう 少量 早炊き 炊きこみ すし おかゆ お手入れ

・選んだところが点滅します。

■少しだけ炊くとき ➡ 少量 選ぶ（白米・無洗米のみ）
（1.0Lタイプ：0.5～1.5カップ、1.8Lタイプ：1～2.5カップ）

■早く炊くとき ➡ 早炊き 選ぶ（白米・無洗米のみ）

2 コース選択 押して「お米」を選び

ふつう
お　米 ◀ 白米 無洗米 玄米 発芽玄米

●メニューによって選べるお米の種類が変わります。

3 コース選択 押して「スチーム炊き分け」を選び

ふつう
白米
スチーム炊き分け ◀ 高温スチーム
弱　中　強

●高温スチームの強さはお米の銘柄に合わせて選びます。(P.11)
●お米の種類やメニューによっては高温スチームの強さが固定されます。

■予約炊飯するとき ➡ この後でP.16へ

4 炊飯 押す　炊飯を始めます

■お米を浸してから炊くとき ➡ 炊飯 2回押し（**浸し米炊飯**：お米に吸水させる工程がなくなり早く炊きあがる）

■炊飯を取り消すとき ➡ 取消 切

■連続して炊飯するときは、水容器の水を入れ替えて（20℃以下の水を使う）5分以上経過してから炊飯してください。

お知らせ

炊飯器が浸水時間を自動ではかります。

●「浸し米おまかせ炊飯」は、水加減のあとふたを閉じてから炊飯を開始するまでの浸水時間を炊飯器が自動的に計測し、炊飯時間や火加減を調節して炊飯します。
●計測中にふたを2秒以上開けたり、電源プラグを抜くと計測した浸水時間がリセットされます。（すぐに炊飯を開始するか、右記の「浸し米炊飯」をしてください）

ご自身でお好みの浸水時間にして炊飯。

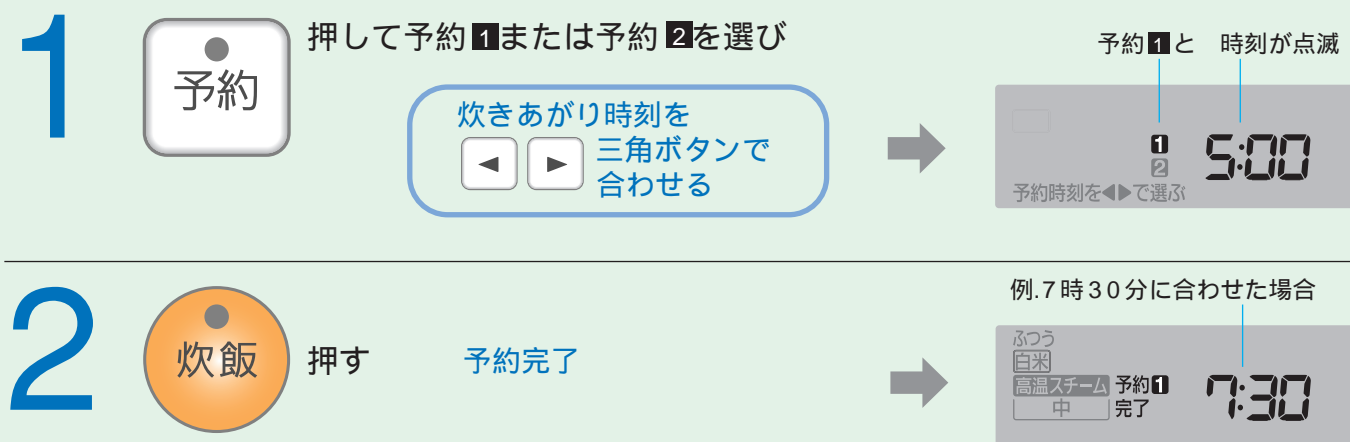
●「浸し米炊飯」は洗米後、内釜や別容器などを使って、お米をお好みの時間、浸水させたときにお使いください。
●浸水は夏場は30分以上、冬場は1時間以上を目安にしてください。（お米の状態や水温によって異なる）

炊きたいメニューに合わせてコースが選べます

	ふつう	少量	早炊き	炊きこみ	すし	おかゆ
メニュー						
お米	白米・無洗米 玄米・発芽玄米	白米・無洗米	白米・無洗米	白米・無洗米	白米・無洗米	白米・無洗米 玄米・発芽玄米
スチーム	弱 中 強 (白米・無洗米のみ)	弱 中 強	(なし)	(あり)高温スチームの強さは固定	(なし)	(なし)

●予約できないメニューは ➡「早炊き」「炊きこみ」

ごはんを炊く 予約炊飯（炊きあがり時刻を予約する）

■現在時刻が合っているか確認し（P.13）、「ごはんを炊く」（P.15）手順３の後、

■予約を取り消すとき ➡ 取消切 押す

■別の予約時刻を設定するとき ➡ 手順１で 予約 押し、「予約2」を点滅させてから予約をする。

（この炊飯器では２通りの予約時刻が記憶できます）　例）朝のお弁当に……予約1　6：30
晩ごはん用に……予約2　19：30

お知らせ

- ●予約炊飯ではお米が水を吸うため、やわらかくなったり、おこげができたりする場合があります。
- ●「早炊き」「炊きこみ」メニューは予約炊飯できません。
- ●一度セットした予約時刻は、変更するまで記憶されています。（最初は「予約１」が５：００、「予約２」が１８：００にセットされています）
- ●１３時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）の予約はお米が発酵し、においの原因になります。発酵の早い自家製発芽玄米の予約炊飯はおすすめできません。

保温する

保温

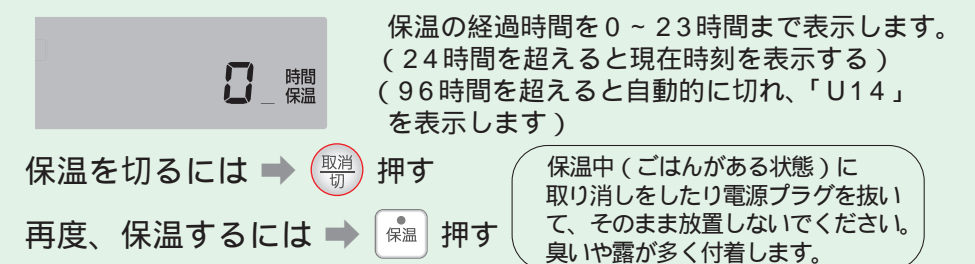
炊きあがると自動的に保温になります。
（すぐにごはんをほぐす）

0 時間 保温

- ●保温の経過時間を０～２３時間まで表示します。（２４時間を超えると現在時刻を表示する）（９６時間を超えると自動的に切れ、「U１４」を表示します）

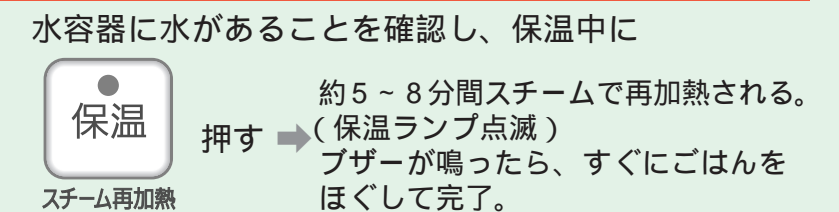
■保温を切るには ➡ 取消切 押す

■再度、保温するには ➡ 保温 押す

※保温中（ごはんがある状態）に取り消しをしたり電源プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。臭いや露が多く付着します。

スチーム再加熱

保温中のごはんを再加熱します。

水容器に水があることを確認し、保温中に

スチーム再加熱　押す ➡ 約５～８分間スチームで再加熱される。（保温ランプ点滅）ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐして完了。

保温温度が低いと思うときは・・・

保温温度を高め（約７４℃）に変えられます
（お使い始めは（約６０℃）に設定しています）
保温ボタンを押すたびに表示が７４と６０に変わります。

「メニュー」で「お手入れ」を選んでおき…

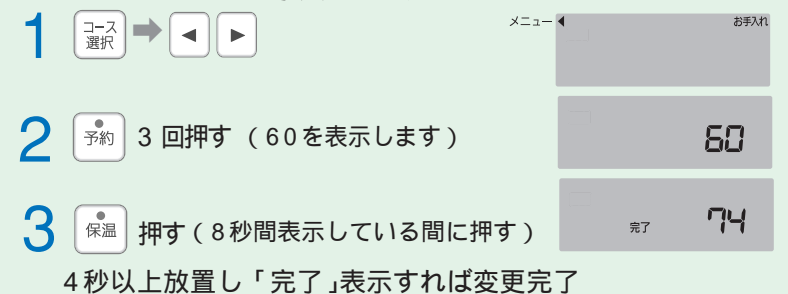
1 コース選択 ➡ ◀ ▶

2 予約 ３回押す（６０を表示します）

3 保温 押す（８秒間表示している間に押す）

４秒以上放置し「完了」表示すれば変更完了

お知らせ

- ●温度を高めから低め（約６０℃）に変えたいときは、同じ操作をしてください。<６０を表示>
- ●保温温度を高めにしたときは１２時間以上の保温はしないでください。

お知らせ

- ●次のような保温はしないでください。
  - ・２４時間以上の保温
  - ・「白米」「無洗米」以外のお米
  - ・「おかゆ」「炊きこみ」メニュー
  - ・水容器なしでの保温
  - ・しゃもじを入れたままの保温
- ●スチーム再加熱は保温ランプ消灯中や、ごはんが冷えているときにはできません。（ブザー音が４回鳴る）
- ●スチーム再加熱は１回がおすすめです。（繰り返すとごはんの味が低下します）
- ●スチーム再加熱を２回以上するときは、水容器に水を補給してください。（水がなくなるとスチームの出ない再加熱になり、高温スチーム なし を表示します）

材料（4～5人分）

- 白米 ……………………… 3カップ
- ごぼう・こんにゃく …… 各30g
- 干ししいたけ ……………… 2枚
- 油揚げ …………………… 1/2枚
- 鶏肉・にんじん ………… 各50g
- みつば…………………… 7～8本

Ⓐ
- しょうゆ …………… 大さじ1
- 酒 …………………… 大さじ1
- みりん …………… 大さじ1/2
- 塩 ………………… 小さじ1/2
- 即席だしの素 …… 小さじ1/2

●具を入れるときは、お米の量の1カップあたり75gまでが適量です。
●もち米を使って「炊きおこわ」にすることもできます。
●予約はできません（調味料が沈殿するため）

準備

①白米をとぐ
②・ごぼうをささがきにして水につける
　・こんにゃくをさっとゆで、細切りにする
　・干ししいたけをぬるま湯でもどし
　　石づきをとり細切りにする
　・油揚げに熱湯をかけ細切りにする
　・鶏肉を細切りにする
　・にんじんをせん切りにする
　・みつばを2cmの長さに切り熱湯をかける
③ ①のお米とAを入れる　水位線：白米3
　（よくかき混ぜ、平らにする）
④みつば以外の②の具を上にのせる（混ぜない）
⑤水容器に水を入れ本体にセット

1 コース選択 押し ◀ ▶ で
●メニュー：「炊きこみ」を選ぶ
コース選択 押し ◀ ▶ で
●お米：「白米」を選ぶ

メニュー　炊きこみ
お　米 ◀白米 無洗米

2 炊飯 押す
（予約はできません）

3 炊けたらふんわりほぐし、みつばをかざる。

メニュー	材　料	準備	水位線	コース設定	炊きあがったら
[赤　飯]	●もち米 3カップ ●あずき 1/3カップ（50g） ●ごま塩 適量 **4～5人分**	①あずきをたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる 再び水を加え、指でつぶせるくらいのかたさまで弱火でゆっくり煮る ②①の煮汁を別容器に移して冷まし、あずきはざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく ③もち米を洗い、ざるに上げてぬれぶきんをかけ30分以上水を切る ④もち米と煮汁を内釜に入れ、水加減をして、かき混ぜ平らにする ⑤②のあずきをのせる ⑥水容器に水を入れ本体にセット **⑥のあとコースの設定をして炊飯を開始してください**	**炊きおこわ（目盛3）** 炊き おこわ 6 4 2 例えば3カップの場合この間で調整します	メニュー　炊きこみ お　米 ◀白米 無洗米 **※目盛の左下の線はもち米100%のときの水加減です。うるち米を混ぜたときは水加減を多めにしてください。**	上下に返すようにほぐし、ごま塩をふる
[山菜おこわ]	●もち米 2カップ ●米（うるち米） 1カップ ●山菜の水煮 150g Ⓐ みりん・しょうゆ 各大さじ1 塩…少々 即席だしの素 小さじ1/2 ●油揚げ…1枚 Ⓑ 砂糖…大さじ1/2 しょうゆ 大さじ1/2 だし汁…50ml ●いり白ごま 適量 **4～5人分**	①もち米とうるち米を合わせて洗い、ざるに上げて、ぬれぶきんをかけ30分以上水を切る ②山菜は熱湯をかけ、水気を切る ③内釜に①と Ⓐ を入れ水加減をしてよく混ぜる ④上に②をのせる ⑤水容器に水を入れ本体にセット **⑤のあとコースの設定をして炊飯を開始してください** ⑥油揚げに熱湯をかけて油抜きし、半分に切ってから短冊に切り、Ⓑ で煮る	**炊きおこわ（目盛3のまん中よりやや少なめ）** 4 2	メニュー　炊きこみ お　米 ◀白米 無洗米	ほぐして、器に盛り、⑥と白ごまを飾る（あれば黄菊を飾る）
[おはぎ]	●もち米 1 1/2カップ ●米（うるち米） 1 1/2カップ ●あずき…300g ●砂糖……200g ●塩………少々 **20個分**	①あずきをたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる 再び水を加え、指でつぶせるくらいのかたさまで弱火でゆっくり煮る ②砂糖を加えてかき混ぜながら煮つめ、最後に塩を入れる ③火からおろし、すりこぎでつぶす ④もち米とうるち米を合わせて洗い、ざるに上げてぬれぶきんをかけ30分以上、水を切る ⑤内釜に④を入れ水加減をする ⑥水容器に水を入れ本体にセット **⑥のあとコースの設定をして炊飯を開始してください**	**炊きおこわ（目盛3のまん中まで）** 4 2	メニュー　炊きこみ お　米 ◀白米 無洗米	上下に返すようにほぐす ⑦炊きあがったもち米とうるち米をボールに移し、すりこぎに塩水をつけて、軽くつぶす ⑧手に水をつけ⑦を20個に丸める ⑨③のあんを20等分し、固く絞ったぬれぶきんに広げて⑧をのせ包む

ごはんレシピ

すしめし・おかゆ・玄米 ・ 発芽玄米

材料（4～5人分）

・米(うるち米) …… 3カップ
・昆布 ………… 5×5（cm）
Ⓐ 酢 ………………90ml
　 砂糖 ………大さじ2 1/2
　 塩…………小さじ1 1/2

・まぐろ、いか、えび、いくら
　きゅうり、たくあん、かいわれ菜
　アボガド、グリーンアスパラ
　焼きのり、穂じそ、白ごま
　紅しょうが、　食用花　適量

準備　①お米（うるち米）をとぎ、水加減をする　水位線：すしめし3
②昆布を入れる
③水容器を本体にセット

③のあとコースの設定をして炊飯を開始してください

④ Ⓐ をなべなどに入れて軽くあたため、合わせ酢を作る
⑤すし桶の内側をかるく濡らしておく
⑥ごはんが炊けたら昆布をとり、すし桶にすばやく移す
⑦④をまんべんなくふり入れ、すばやく全体を切るように混ぜ、うちわであおいで冷ます
⑧乾燥しないよう固く絞ったぬれぶきんをかける
⑨焼きのりに⑦のすしめしと好みの具をのせ巻く

1　コース選択 **押し** ◄ ► **で**
●メニュー:「すし」を選ぶ
コース選択 **押し** ◄ ► **で**
●お米:「白米」を選ぶ

（表示：メニュー すし／お米 ◄白米 無洗米）

2　炊飯 **押す**

メニュー	材料	準備	水位線	コース設定	炊きあがったら
［おかゆ］	●米（うるち米）1カップ ●塩………少々 ●小梅……適量 **4～6人分** ＜具を入れて炊く場合＞ 具の量は炊飯するお米の量（重さ）以下が最適です （お米1カップ＝約150g）	①お米をとぎ、水加減をする ＜具を入れて炊く場合は米の上に乗せる＞ ②水容器を本体にセット **②のあとコースの設定をして炊飯を開始してください**	**おかゆ** ・全がゆ ・5分がゆ ・全がゆと5分がゆの水位線がありますが、好みにより炊き分けてください ・5分がゆの方が水分の多いおかゆになります	メニュー おかゆ お米 ◄白米 無洗米 玄米 発芽玄米	塩を加え、おたまでかき混ぜ、器に盛り小梅をのせる
	「玄米がゆ」 ➡ **玄米のみ**		・5分がゆ	**メニュー →「おかゆ」** **お　米　→「玄米」**	
	「発芽玄米入りがゆ」 ➡ **白米・発芽玄米**		・全がゆ	**メニュー →「おかゆ」** **お　米　→「発芽玄米」**	
［玄米ごはん］	●玄米 3カップ ●いり白ごま………少々 ●いり黒ごま………少々 **4～5人分**	①玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く ②①の玄米を入れ水加減をする ③水容器に水を入れ本体にセット **③のあとコースの設定をして炊飯を開始してください**	**玄米（目盛3）**	メニュー ふつう お米 ◄ 玄米	炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐしたあと、器に盛り、白ごまと黒ごまをかける
［発芽玄米ごはん］	●発芽玄米 1カップ ●米（うるち米）2カップ ・割合の目安 発芽玄米1：白米2 **4～5人分**	①お米をとぐ ②発芽玄米は洗い、固まりはほぐす（洗わなくてもよいものもあります） ③②の発芽玄米を入れ水加減をする ※水加減は市販品の表示に従ってください ④水容器に水を入れ本体にセット **④のあとコースの設定をして炊飯を開始してください**	**白米（目盛3）** ※水加減は市販品の表示に従ってください	メニュー ふつう お米 ◄ 発芽玄米	炊けたらごはんを上下に返すようにふんわりほぐしたあと、器に盛りつける

お手入れ 使うたびに

●初めてお使いになるときも洗ってからご使用ください。

取り外してから、スポンジを使い 台所用洗剤で洗おう！【中性】

炊きこみごはんなど調味料を使ったときは、すぐに！

内釜

しゃもじ/しゃもじホルダー

ふた加熱板

蒸気ふた

水容器

スチームパイプ

■お手入れは ➡ ①必ず電源プラグを抜き、②本体が冷めてからおこなってください。

■洗ったあとは ➡ からぶきしておきます。

■次のものは ➡ 使わないでください。

金属/ナイロンたわし　ベンジン、シンナー みがき粉、アルコール系洗剤　食器洗い乾燥機／食器乾燥器

ステンレス部のお手入れ
（クリアフレーム・ふた加熱板・水容器）

通常のお手入れで汚れが落ちないときは、ステンレスを傷つけないタイプの研磨剤入り洗剤を使い、ふきんやスポンジでふいてください。

本体・ふた 固く絞ったふきんで汚れをふき取る。

クリアフレーム
固く絞ったふきんで汚れをふき取る。

蒸気ふた

■取り外し
①引き上げて取る。

※「○印」

②左に回して外す。

■取り付け（取り外しと逆の手順で）
▲印を合わせてカチッと音がするまで右に回す。

※蒸気ふたをふたに取り付けるときは、ふたと蒸気ふたの「○印」を合わせ、蒸気ふたを押し込む。

ふた加熱板

取り外しは「スチームパイプ」より先にしてください。

■取り外し
両側のつまみを持ち手前に引っ張る。

■取り付け
溝に合わせて押し込む。

※ふた加熱板がない状態では、ふたが閉じません。（内釜が本体にセットされている状態のとき）

※調味料を使った場合（炊きこみごはんや豆ごはん等）はすぐに洗ってください。においや場合によっては腐敗やさびの原因になります。

スチームパイプ

■取り外し
①手前に引いて取り外す

■取り付け
（取り外しと 逆の手順で）

※取り付けは「ふた加熱板」よりも先にしてください。

●パッキン（ゴム部分）を引っ張らないでください。

※スチームパイプ内部のお手入れは、水道水で流し洗いしてください。

水容器の挿入口

水容器の挿入口の内部は、水分をふき取り米粒（ごはん粒）などを取り除いてください。異物などが付着したまま使用しますとスチームが出ない原因になります。

水容器

湯あかや、もらいさび（水中の鉄分が原因）が取れないときはクエン酸洗浄をします。

①50℃以上の湯を張り、

②洗浄用のクエン酸を入れてかき混ぜ、
（約2g・小さじ1/2）

③約1時間放置し、お湯を捨て、洗剤で洗う。

●湯あか（変色）がひどく、1回で取れないときは繰り返し行ってください。

●洗浄用クエン酸（食品衛生上無害）は市販品や別売品（SAN-200/40g×5パック）をご利用ください。

お手入れ機能（炊飯直後の約30分間は使えません）

においが取れないとき、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときにお使いください。

コース選択ボタン　取消／切ボタン　三角ボタン　炊飯ボタン

準備 ①内釜の約8分目まで水を入れる
②水容器を本体にセットし、ふたを閉める

1 コース選択 押して「メニュー」を選ぶ

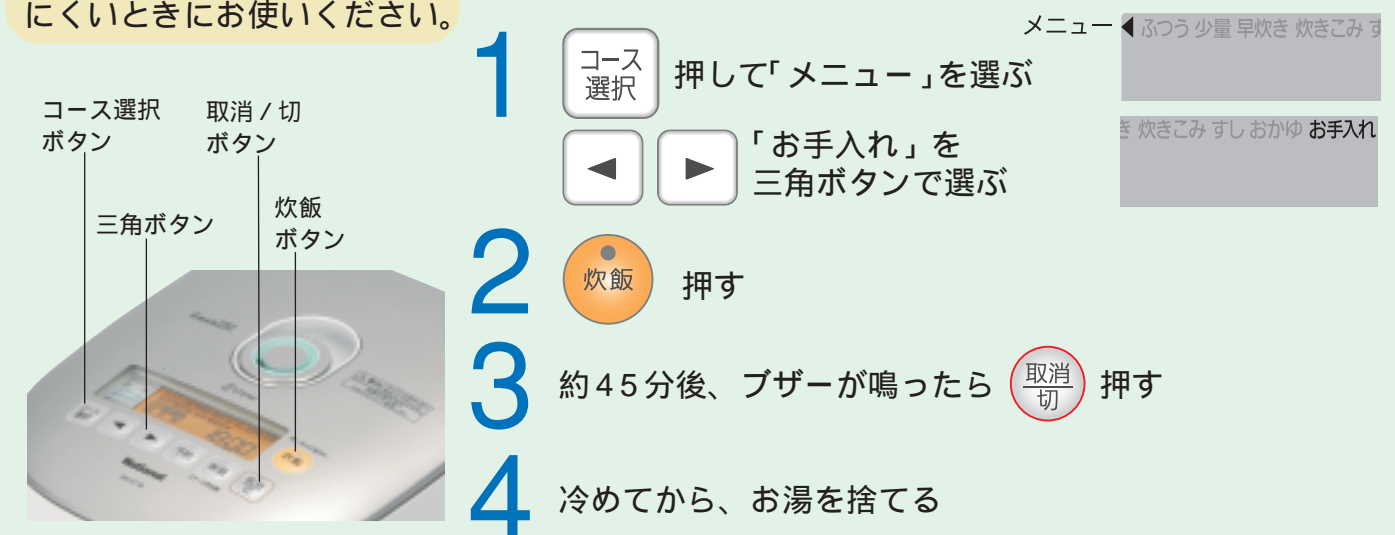
メニュー ◀ ふつう 少量 早炊き 炊きこみ す

◀ ▶ 「お手入れ」を三角ボタンで選ぶ

き 炊きこみ すし おかゆ お手入れ

2 炊飯 押す

3 約45分後、ブザーが鳴ったら 取消 切 押す

4 冷めてから、お湯を捨てる

お知らせ
●レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
●においや汚れは完全に取れないことがあります。

うまく炊けないとき

症　状	原　因
やわらかい べたつく	●洗米後にざる上げ放置した。 ●水が多い、またはお米が少ない。 ●割れ米が多かった。 ●予約炊飯した。（水加減を少なくする） ●アルカリイオン水を使った。 ●お湯で洗米した。 ●規定量（ST10：0.5～1.5カップ　ST18：1～2.5カップ）以上を「少量」炊飯した。 ●炊飯器にセットする前に、お米に吸水させた。（「浸し米炊飯」する→炊飯ボタンを２度押しで炊飯） ●炊きあがってすぐにごはんをほぐさなかった。
かたい パサつく	●水が少ない、またはお米が多い。 ●早炊きした。 ●海外のミネラルウォーターを使った。
におう 黄ばむ	●炊きあがってすぐにごはんをほぐさなかった。 ●保温中に電源プラグを抜いた。 ●しゃもじを入れたまま保温した。 ●冷えたごはんを継ぎ足した。 ●洗米、精米が不充分だった。
こげる	●洗米、精米が不充分だった。 ●割れ米が多かった。 ●ふたセンサーや釜底センサーに異物が付いていた。 ●内釜の底や本体内部に異物が付いていた。 ●白米を「玄米」「発芽玄米」コースで炊いた。 ●無洗米を使った。（炊飯する前に軽く水洗いする） ●底のうすいキツネ色のこげは故障ではありません。
乾燥する	●24時間を超えて保温した。 ●スチーム再加熱を３回以上繰り返した。 ●蒸気ふたをセットしていない、しっかりふたが閉まっていなかった。
のり状に なる	●予約炊飯でお米を水に長時間浸しすぎた。 ●おかゆを保温した。
うすい膜が できる	●洗米を長くやりすぎた。 ●洗米が不充分だった。 （オブラートのうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません）

こんなときは…

お好みのごはんに炊けないときは

高温スチームの強さを変えたり、水加減を調整したり、お米の浸水条件を変えてください。
（右表の「調整方法」の内1つまたは2つを組み合わせて炊飯してください）

水は、２カップ以上の炊飯をする場合、内釜の水位線から約1～2mmを目安に水加減を調整してください。

使った高温スチームの強さ	ごはんの症状	調整方法
弱	べたつく やわらかい	内釜の水を少し減らす 30～40分浸水させてから浸し米で炊飯する
弱	かたい パサつく	中で炊飯する 内釜の水を少し増やす
中	べたつく やわらかい	内釜の水を少し減らす 弱で炊飯する
中	かたい パサつく	内釜の水を少し増やし少し浸水させてから炊飯する 強で炊飯する
強	べたつく やわらかい	中で炊飯する 内釜の水を少し減らす
強	かたい パサつく	内釜の水を少し増やし少し浸水させてから炊飯する 中で炊飯する

精米度のばらつきが原因でうまく炊けないとき

1. コース選択 ➡ ◄ ►　コース選択で「お米」に合わせ「玄米」を選ぶ
2. 保温　３回押す
3. ◄ ► 押す　無洗米の表示が消える
4. ４秒以上放置して、完了

●戻すときは再度同じ操作をする。

●変更をしたとき
・スチーム機能／少量炊飯／無洗米の炊飯が使用できなくなります。
・炊飯時間が約60分になります。

保温の状態が気になるときは

保温温度「74」にしたあと、（P.17）ごはんが ●変色する ●乾燥する ●におう などが気になるとき

1. コース選択 ➡ ◄ ►　「メニュー」で「お手入れ」を選ぶ
2. 予約　３回押す（74を表示します）
3. ◄ ► 押す（８秒間表示している間に押す）
   ●「74」で変色・乾燥が気になるときは ◄ ► 押して「72」に、においがするときは ◄ ► 押して「76」にする。
4. ４秒以上放置して、完了

故障かな？

●故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

現在時刻が合っていない
●「時刻合せ」で、現在時刻に合わせます。(P.13)

U20 を表示した
●水容器をセットしてください(P.29)

ボタン操作ができない 動かない
●各ランプが点灯していませんか？
→炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。「取消／切」ボタンを押してから行ってください。
●表示部に「デモモード」が表示されていませんか？
→店頭用の設定がされています。「取消／切」ボタンを押してください。

内釜にさび・変色・傷が発生（外面） 釜底のメッキの摩耗（外面） フッ素樹脂がはがれた（内面）
●性能や人体への影響など問題はありません。
→さびで変色した場合は、酢で軽くふきとり、水洗いすると色が戻ります。
→内釜は新規購入もできます。(P.6)

	症　状	ここを確認！	ページ
予約について	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●予約できる時間以上の設定をしましたか？ →予約できる時間未満の設定で予約すると、すぐに炊飯が始まります。	13 –
	予約時間に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか？ →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●「炊飯」ボタンを押しましたか？ ●お米の種類により異なりますが、「白米」「無洗米」を予約炊飯すると、2時間未満の予約設定時間で約50分前、2時間以上の予約設定時間で約40分前から炊飯を開始します。	13 16 –
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。（最大30分程度、長くなります。） ●炊飯途中で残時間表示を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U19」を表示していませんか？	– – 29
	音がしている	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジィー」音→通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が吹き出す音です。 ●「カチッカチッ」音→電子回路の動作音です。 ●「ブクブク」音→水容器の水が沸騰する音です。	– – – – –
	蒸気口以外から蒸気がもれる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形したりしていると蒸気がもれ、ごはんが乾燥します。 ●ふた加熱板のつまみ部は、両側とも押し込まれていますか？ ●スチームパイプをセットしましたか？	– 23 23
その他	表示が消えた	●リチウム電池が消耗しています。電源プラグをコンセントに差せば正常にご使用いただけますが、交換する場合は、お買い上げの販売店または修理相談窓口へご相談ください。	–
	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH（誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	–

故障かな？

●故障ではありません。サービスを依頼される前にご確認ください。

症状	ここを確認！	ページ
高温スチーム炊飯ができない（スチームが出ない）	●水容器の水位線まで水を入れましたか？ →水の量によっては炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器に40℃以上の水（湯）を入れませんでしたか？ →水温が最初から高いとスチームが出ない場合があります。 ●炊飯後、水容器に残っている水を替えずに炊飯したり、水を継ぎ足して炊飯をしていませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。 ●スチームパイプをセットしましたか？ →スチームを内釜の中に送ることができません。	13 13 13 23
	●高温スチームを使わないメニューで炊飯していませんか？ →「早炊き」、「すし」、「おかゆ」は高温スチームを使いません。	14
	●保温を取り消した後すぐに炊飯したり、炊飯を続けてしていませんか？ →水容器の水や周辺の温度が20℃以上あるとスチームが出ない場合があります。 →水容器に冷水を入れた後、5分以上たってから炊飯します。	15
	●炊飯中にふたを開けませんでしたか？ →炊飯中にふたを開けるとスチームが出ない場合があります。	–
スチーム再加熱ができない（スチームが出ない）	●保温を、「切」にしていませんか？ ●24時間を超えて保温をしていませんか？ →24時間を超えると水容器に水があってもスチームは出ません。 ●ごはんが冷たくないですか？（ブザー音が4回鳴ります） →50℃以下のときは、できません。	– – 17
	●水を入れた水容器が本体にセットされていますか？ →水容器の水位線まで水を入れ、本体にセットしてください。 ●炊飯のとき水容器の水位線まで水を入れましたか？ →水の量によっては炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器に水が入っていますか？ →2回以上の再加熱をすると水が不足します。 ●スチームパイプをセットしましたか？ →スチームを内釜の中に送ることができません。	13 13 17 23
	●再加熱中にふたを開けませんでしたか？ →再加熱中にふたを開けると、スチームが出ない場合があります。	–

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは→販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら（ブザーでお知らせします）

エラー表示	ここを確認！	ページ
U 10	●内釜がセットされていますか？ →専用の内釜をセットしてください。 （蒸気ふたをセットし、ふたを閉めると表示が消えます）	13
U 12	●内釜の底やふた加熱板に異物や汚れがついていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●ふたセンサーや釜底センサーに異物がついていませんか？ →異物を取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くありませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊飯するときは、水加減を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にはなりませんので「取消／切」ボタンを押したあと、「保温」ボタンを押してください。	– 6 –
U 14	●96時間以上の保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	17
U 15	●ふたが開いていませんか？ →ふたをきっちり閉めてください。 ●蒸気ふた（上下正しくセットされた状態）が付いていますか？ →蒸気ふたを取り付けてください。 紛失したときは、ナショナル商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯できますが、おいしさは低下します。 ※この炊飯方法をすると「U12」を表示することがあります。 炊飯はそのままできますので、炊きあがり後「取消／切」ボタンを押してください。 ※このエラー表示が出ると自動で保温にならない場合がありますので「取消／切」ボタンを押し、蒸気ふたのセットを確認したあと「保温」ボタンを押してください。 ●蒸気ふたの中に、異物が入っていませんか？ →蒸気ふたの異物を取り除いて、きれいに洗ってから取り付けてください。	– 22 –
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	–
U 19	●ふたの上にふきん等をかけて炊飯しませんでしたか？ →ふきんを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ※炊飯中ふたの上にふきん等、蒸気の排出をふさぐようなものがあると蒸気がこもり、ふた自体が高温となり異常を検知して表示をします。 異常検知すると通常の炊飯時間より長くなり、おいしさが低下します。	6
U 20	●水容器がセットされていますか？または外しませんでしたか？ →水容器をセットしてください。 ※保温は水容器がなくてもできますが、ごはんがふやけたり、乾燥したりすることがあります。	–

上記の処理をしても回復しないときは販売店に、修理をご依頼ください。

エラー表示	ここを確認！	ページ
H 01～H 12	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	–

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
**まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください**

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- 修理は、サービス会社・販売会社の **「修理ご相談窓口」**へ！
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、**「お客様ご相談センター」**へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このスチームIHジャー炊飯器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

24～29ページに従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

● 保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

● 保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

● 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

出張料 は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	スチームIHジャー炊飯器
品番	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状態	できるだけ具体的に

●ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも
→http://panasonic.co.jp/cs/japan

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社（以下「当社」）は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報（以下「個人情報」）を、下記のとおり、お取り扱いします。

1. 当社は、お客様の個人情報を、ナショナルパナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
   なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供いたしません。
2. 当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。
3. お客様の個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック　お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）

■携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444　**Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

ナショナル パナソニック　修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。
  呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通21丁目左1号	☎(0166)31-6151
帯広	帯広市西19条南1丁目7-11	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市第二問屋町3-7-10	☎(017)739-9712
秋田	秋田市御所野湯本2丁目1-2	☎(018)826-1600
岩手	盛岡市羽場13地割30-3	☎(019)639-5120
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65	☎(0243)34-1301

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市御幸町194-20	☎(028)689-2555
群馬	高崎市大沢町229-1	☎(027)352-1109
茨城	つくば市花畑2丁目8-1	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区星久喜町172	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5171
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東明1丁目8-14	☎(025)286-0171

中部地区

地域	所在地	電話
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80	☎(076)294-2683
富山	富山市寺島1298	☎(076)432-8705
福井	福井市開発4丁目112	☎(0776)54-5606
長野	松本市大字笹賀7600-7	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市西島765	☎(054)287-9000
名古屋	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28	☎(0564)55-5719
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30	☎(058)323-6010
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	久居市森町字北谷1920-3	☎(059)255-1380

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	守山市勝部6丁目2-1	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)672-9636
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6	☎(078)272-6645

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807	☎(086)292-1162
広島	広島市西区南観音8丁目13-20	☎(082)295-5011
山口	山口市鋳銭司字鋳銭司団地北447-23	☎(083)986-4050

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-9477
徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108	☎(088)698-1125
高知	南国市岡豊町中島331-1	☎(088)866-3142
愛媛	松山市土居田町750-2	☎(089)971-2144

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1949-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	本渡市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	名瀬市長浜町10-1	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0105

仕様

炊飯時間の目安と容量

メニュー	お米	炊飯時間の目安（約）	保温	予約	炊飯容量（カップ数） SR-ST10	炊飯容量（カップ数） SR-ST18
ふつう	白米	（弱）34～46分 （中）35～48分 （強）36～50分	○	○	0.5～5.5カップ	1～10カップ
	無洗米	（弱）34～49分 （中）35～50分 （強）35～52分	○	○	0.5～5.5カップ	1～10カップ
	玄米	120分	×	○	1～3カップ	1～7カップ
	発芽玄米	50～70分	×	○	0.5～4カップ	1～8カップ
少量	白米・無洗米	33～47分	○	○	0.5～1.5カップ	1～2.5カップ
早炊き	白米・無洗米	24～32分	○	×	0.5～5.5カップ	1～10カップ
炊きこみ	白米・無洗米	50～56分	×	×	1～4カップ	2～8カップ
すし	白米・無洗米	46分	○	○	1～5.5カップ	2～10カップ
おかゆ	白米・無洗米	50～65分	×	○	（全）0.5～1.5カップ （5分）0.5～1カップ	（全）0.5～3カップ （5分）0.5～2カップ
	玄米	130～150分			玄米は（5分）、発芽玄米は（全）をお使いください	
	発芽玄米	50～65分				
炊きおこわ	白米・無洗米	50～56分	×	×	1～3カップ	2～6カップ

●炊飯量が多いと炊飯時間が2～3分長くなることがあります。　●「×」印にはおすすめできない機能を含みます。

		SR-ST10	SR-ST18
電源		交流100V 50/60Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1210W	1400W
	保温時	900W（安定時平均24W）	1100W（安定時平均28W）
コードの長さ		1.0m	
質量（約）		5.5kg	6.7kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		26.5cm×32.1cm×21.6cm（44.7cm※）	29.1cm×34.7cm×24.8cm（50.5cm※）

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●安定時平均保温消費電力（室温20℃の場合）
●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.6Wです。（電源プラグを接続した状態）
●（※）はふたを開けたときの高さです。
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
　また、アフターサービスもできません。

愛情点検　**長年ご使用のスチームIHジャー炊飯器の点検を！**

このような症状はありませんか	●ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●本体から煙がでたり、焦げくさい臭いがする。 ●本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。 ●炊飯中、底部のファンが回っていない。 ●その他の異常や故障がある。	このような症状のときは、事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	品番		販売店名	☎（　　）

松下電器産業株式会社　クッキングシステム事業部
〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

RZ19-A19
S0305F0